

BLACK TIGER GAMBAS, BODY PEELED

(*Penaeus monodon*)



Rauwe BT garnalen met kop, gedeeltelijk gepeld, ontdarmd, diepgevroren
Merk : Epic
Glazuur 20 %, semi-IQF
Oorsprong : Bangladesh (aquacultuur produkt)
Verpakking : 12 x 1 kg per karton
Maten : 16/20, 21/25 st/kg



De Black Tiger garnalen worden op een unieke, extensieve en natuurlijke manier gekweekt in het zuid-oosten van Bangladesh. Wildgevangen vrouwtjesgarnalen uit de Bengaalse Golf worden levend overgebracht naar broedplaatsen. Hier ontwikkelen zich de babygarnalen, die nadien uitgezet worden in kweekvijvers nabij de zee. Bij hoog tij stroomt vers zeewater in de vijvers, en voeden de garnalen zich met het plankton en de algen aanwezig in het zeewater. Door deze natuurlijke manier van voeden is het aantal garnalen per vijver beperkt. Na 3 tot 6 maanden zijn de garnalen groot genoeg en worden ze om de 2 weken geoogst. De meest kwaliteitsvolle garnalen worden geselecteerd voor head-on productie. Deze BT gambas werden bovendien gedeeltelijk gepeld en ontdarmd. Dit maakt ze bijzonder geschikt en gemakkelijk te gebruiken voor grill en brochetten.

SERVEERTIP

Gegrilde gambas met aioli

Ingrediënten voor 4 personen :

12 gambas body peeled EPIC

Marinade

1 dl olijfolie

1 tl gerookt paprikapoeder, 1 tl paprikapoeder

Mespuntje cayennepeper, 1 tl currypoeder

1 el gedroogde oregano, een paar takjes tijm

3 el platte peterselie, gehakt

Peper, zout

Aioli

3 tenen look, citroensap, 1 eidooier, olijfolie

Peper, zout



Maak de marinade de avond voordien. Leg de gambas in de marinade en laat ze zo ontdooien tot voor gebruik. Plet voor de saus de teentjes look in de vijzel of met de lookpers. Meng met de eidooier en voeg al roerend met de garde de olijfolie toe zoals voor een mayonaise. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Haal de gambas uit de marinade en dep ze een beetje droog. Bak ze of grill ze in de pan. Strooi er wat fijngehakte peterselie over en serveer met aioli en gegrild ciabattabrood.